BREEZÉ BREEZÉ

LE COMPTOIR de BENOIT OSAKA

２００９年１２月４日

報道関係各位

アートとフレンチのコラボ　第2弾！

人気イラストレーター、千秋育子氏と大東シェフのコラボ企画
なんと“美味しいけれど食べるの難しい料理”をコースでご用意！
食べ方レクチャー付き！
セレブのウィットさを学ぼう！

千秋育子＆大東和彦シェフの『アート＆ウィット』特別ナイトのお知らせ

場所:　『ル・コントワール・ド・ブノワ』
（ブリーゼブリーゼ　３３F）
日時:　２０１０年2月２４日（水）　１９:３０～
料金:　8,000円　（アートカクテル1グラス付、税・サ込）

フランス料理界の巨匠アラン・デュカスプロデュースの関西初フレンチビストロ『ル・コントワール・ド・ブノワ』（大阪市北区梅田、ブリーゼブリーゼ３３Ｆ）では、２０１０年2月２４日（水）に人気イラストレーター、千秋育子氏と大東和彦シェフによるアートとお料理を調和させた『アート＆ウィット』特別ナイトを開催いたします。これは昨年８月に実施した同コラボイベントが好評を博したのを機に、今回はさらにウィットに富んだ企画としてバージョンアップし、『美味しいけれど食べるの難しい料理』をご用意いたします。エビの殻付き料理や滑ってカットしづらい丸い野菜料理、また女性に人気のミルフィーユなど、本来美味なのに食べ方がよく分からないが故に嫌煙しがちなお料理の数々を、千秋氏がユニークでいたずら心を働かせたセレクションでコース仕立てにし、大東シェフが腕を奮って実現いたします。
また、『ル・コントワール・ド・ブノワ』総支配人の山本がそれぞれのお料理の上手な食べ方をレクチャーいたしますので、皆様には食べにくいお料理の『食べ方セミナー』感覚で楽しくご参加いただけます。

千秋氏は２０１０年１月末にカジノやユニバーサルスタジオがオープンする話題のシンガポール、セントーサ島のオフィシャルキャラクターグッズ（マーライオン等）の制作を手がけるなど、その独特かつウィットに富んだタッチが各界で注目を集めるアーティストです。『ル・コントワール・ド・ブノワ』の店内を彩るアートの数々も千秋氏が手掛け、その創造的なアート作品はご来店の皆様に大変好評を博しております。
特別ナイトでは、店内にギャラリーを演出し、千秋氏を囲みその作品の数々をご覧いただけます。

大阪市街がパノラミックにご覧いただける地上160mの『ル・コントワール・ド・ブノワ』で、おしゃれでユニークなアートとフレンチのコラボを、ぜひご体験ください。

■ 千秋育子＆大東和彦シェフの『アート＆ウィット』特別ナイト

【開催日時】　２０１０年2月２４日（水）　１９：３０～

【料　　金】　１名様　８,０００円

※　上記料金にはアートカクテル1グラスと、税金･サービス料が含まれます。

【 メニュー 】　前菜２品、メイン１品、デザート１品

千秋育子氏

大東和彦シェフ

※　掲載用に写真データが必要な場合は、次頁のお問合せ先までご連絡ください。

■ 千秋育子（せんしゅう やすこ）プロフィール

大阪生まれ。画家や書家、作家を多数輩出した家風の中で幼少期から書に親しみ、十代半ばで書道七段を取得。趣は雪舟、技巧は伊藤若沖に傾倒し、書家を目指す。
二十歳の頃、バイト先のデザイン事務所でたまたま描いた絵が広告イラストに採用されたことがきっかけとなり、イラストレーターとして活動開始。
８０年代は雑誌を中心に、９０年代は広告を中心に活動。
２０００年以降は商品パッケージ、建築とのコラボレート、絵筆の他 LED など新素材を活用した表現など、フィールドにとらわれず、様々なプロジェクトに参加。
以下活動およびイラストレーターとしての作品は以下の通り。

- 松任谷由実『SURF&SNOW』コンサートグッズやポスターのイラスト（車、スキー板スノボ等）
- 松任谷由実『シャングリラ』シリーズ、パンフレット用のストーリー制作
- “くいだおれ太郎”復活で注目を集めている『中座くいだおれビル』（大阪市中央区道頓堀、２００９年７月リニューアルオープン）内および、１Ｆフードコート『中座８ストリート』のアートペイント（床・壁）
- ガルーダインドネシア航空ポスター
- 中学高校数学教科書・問題集の表紙（啓林館発行）
- 長崎県美術館オリジナル CD・DVD
- いかりスーパーマーケットのプライベートブランドのパッケージなど
- ２０１０年１月にカジノやユニバーサルスタジオがオープンするシンガポールのセントーサ島のオフィシャルキャラクターやグッズを展開
- 著書として、『関西人の取扱説明書』（2008 年 10 月、辰巳出版発行）が旭屋書店で週間ランキング最高総合３位、丸善 OCAT では総合１位になるなど、各種新聞、テレビ番組にも取り上げられ好評を博する。
  他、作品多数。

■ 大東和彦（だいとう かずひこ）プロフィール

１９７６年１２月、福岡生まれ（３３歳）。２２歳でシェフを志し上京。２０００年に渡仏し、２００２年よりパリの名門「タイユヴァン」に見習いとして入る。２００３年から１年間、「ホテル・プラザ・アテネ」にて部門シェフを務め、進化する最先端のフランス料理を経験し、アラン・デュカスのエスプリを学ぶ。帰国後、２００５年より東京の「ブノワ」オープン時から副総料理長を務め、確かな調理技術と厨房におけるコミュニケーション力で総料理長マッシモ・パスカレッリを支えた。２００８年１０月より大阪西梅田にグランドオープンした商業施設『ブリーゼブリーゼ』のメインダイニング『ル・コントワール・ド・ブノワ』の料理長に就任し、現在に至る。

以上

—— 本件に関するお問い合わせ先 ——
株式会社サンケイビル　ブリーゼブリーゼ販促部　林
電話：06-6341-3005　FAX：06-6341-2600　E-mail:breezebreeze@sankeibldg.co.jp

—— ブリーゼブリーゼ 所在地 ——
〒530-0001 大阪市北区梅田２－４－９
電話：06-6343-1633（サービスセンター）　FAX：06-6343-1634

ブリーゼブリーゼ オフィシャルホームページ　http://www.breeze-breeze.jp

※本資料は、大阪商工記者会、大阪市政記者室他へ配布しております。